



Comune di Pavana

Cooperativa Italiana di Ristorazione – Area Emilia Est -Sede di Bologna - Via Largo Bartolo Nigrisoli, 2

Centro Produzione Pasti: CUCINA OSPEDALE VERGATO – Tel. 051/6749251 Fax. 051/910177



MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2026

SCUOLA PRIMARIA

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

Prima settimana

Mezze penne al pomodoro
Sformatino uova e grana
Fagiolini al vapore
Pane e frutta fresca

Penne olio e grana
Burger di merluzzo*
Zucchine al vapore
Pane e frutta fresca

Sedanini al pomodoro e
ricotta
Prosciutto cotto
Carote julienne
Pane e frutta fresca

Fusilli con pomodorini e basilico
Pollo arrosto
Pomodori
Pane e frutta fresca

Crema di lenticchie con
riso
Mozzarella
Carote prezzemolate
Pane e frutta fresca

Seconda settimana

Mezze penne con salsa di
zucchine e prosciutto
Sformatino uova e grana
Insalata
Pane e frutta fresca

Penne con pesto alla siciliana
Bastoncini di merluzzo*
Piselli e carote al vapore
Pane e frutta fresca

Sedanini olio e grana
Bocconcini di tacchino al
limone
Zucchine alla menta
Pane e frutta fresca

Pizza margherita
Prosciutto cotto
Carote a julienne
Pane e frutta fresca

Riso al pomodoro
Formaggio spalmabile
Purè di patate
Pane e frutta fresca

Terza settimana

Mezze penne al tonno
Sformatino uova e grana
Fagiolini al vapore
Pane e frutta fresca

Passato di fagioli con
maltagliati
Burger alla barbabietola*
Zucchine al vapore
Pane e frutta fresca

Sedanini zucchine e
mandorle
Mozzarella
Pomodori
Pane e frutta fresca

Fusilli al ragu'
Pollo arrosto
Fagiolini al vapore
Pane e frutta fresca

Riso olio e grana
Merluzzo* gratinato
Insalata
Pane e frutta fresca

Quarta settimana

Mezze penne al pomodoro
Sformatino con porri e
patate
Carote julienne
Pane e frutta fresca

Cous cous con verdure
Erbazzone*
Fagiolini al vapore
Pane e frutta fresca

Sedanini olio e grana
Bocconcini di tacchino al
limone
Pomodori
Pane e frutta fresca

Pizza margherita
Prosciutto cotto
Insalata
Pane e frutta fresca

Penne olio e grana
Merluzzo olio e prezzemolo
Carote al vapore
Pane e frutta fresca

L'EQUILIBRIO NUTRIZIONALE DEL MENU SCOLASTICO

I criteri di riferimento per la formulazione delle tabelle dietetiche e dei menu scolastici seguono gli orientamenti proposti dalla più recente revisione dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti 2014) e le LINEE GUIDA per una SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA (revisione 2003), compatibilmente con le grammature fissate dal capitolato d'appalto.

	Calorie giornaliere	Calorie del pasto
Scuola Infanzia	1493 ± 5%	747*
Scuola Primaria	1835 ± 5%	734
*Pranzo e Merenda:	Pranzo: 40% delle calorie totali	Merenda: 10% delle calorie totali

SUGGERIMENTI PER GLI ALTRI PASTI DELLA GIORNATA

Per la prima colazione e la merenda preferire alimenti energetici, facilmente digeribili. come:

- pane, fette biscottate, biscotti secchi, fiocchi di cereali, con eventuale aggiunta di piccole quantità di miele o marmellata: forniscono energia di pronta e facile utilizzazione;
- yogurt e latte assicurano un buon apporto di calcio e proteine;
- frutta (anche sotto forma di frullati): garantisce vitamine, minerali e fibre.

Durante la mattina privilegiare ingredienti poco energetici, come la frutta fresca, che non compromettono l'appetito per il pranzo.

A cena completare con varietà e fantasia il pranzo scolastico, consultando il menù e scegliendo ingredienti diversi da quelli già consumati.

DIETE PARTICOLARI

Dieta in bianco senza certificato medico per leggera indisposizione: può essere prenotata giornalmente, per 1 o 2 giorni consecutivi.

Dieta speciale per patologia, allergia o intolleranza con certificato medico: esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).

Diete personalizzate motivate da particolari esigenze personali e/o etico-religiose, disponibili su richiesta scritta degli utenti, avallata dall'amministrazione comunale.

CONDIMENTI

- Grana Padano stagionato 10 mesi per insaporire i primi piatti.
- olio extra vergine d'oliva per il condimento a crudo ed in minima quantità a fine cottura.
- sale fortificato con iodio, succo di limone, erbe aromatiche, brodo vegetale.
Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo, additivi quali conservanti e/o coloranti.

LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino, immediatamente prima del consumo dei pasti.

Nessun alimento viene sottoposto a frittura.

LE NOSTRE MATERIE PRIME

PRODOTTI BIOLOGICI:

pasta di semola*, riso parboiled, legumi secchi* (fagioli, ceci e lenticchie), cereali (orzo e farro), farina di grano tipo 0* e 00*, farina di mais*, farina di mais per polenta istantanea, pane grattugiato*, succo limpido di mela*, succo limpido di arancia*.

PRODOTTI DOP e IGP:

Prosciutto di Modena, Grana Padano grattugiato, Grana Padano monodose da gr5, Parmigiano Reggiano cubotto da gr40

ALTRI PRODOTTI UTILIZZATI CON CARATTERISTICHE RILEVANTI:

Prosciutto cotto di prima qualità senza polifosfati, lattosio, caseinati, glutine, inserito nel prontuario AIC. Tutte le carni provengono da animali nati e allevati in Italia.

**Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù certificate da agricoltura biologica.*

CIR food è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente (OGM).

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 -allegato II e s.m.i.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

La Cooperativa Italiana di Ristorazione ha ottenuto nel Giugno del 1997 la certificazione del Sistema di Gestione della Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001, aggiornata nel 2009 rispetto alla nuova versione 2008. Nel 2003 ha conseguito la Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001:2004. In conformità al Reg. CE 852/04, le cucine CIR food applicano un Sistema di Autocontrollo progettato e sviluppato sui principi del sistema HACCP, certificato in 4 cucine centrali ai sensi della norma UNI 10854. Il Sistema di Autocontrollo, che comprende anche sistematici processi di analisi e controllo, è applicato in tutte le unità di produzione e vendita a gestione diretta, come garanzia della sicurezza igienico sanitaria del prodotto/servizio erogato. CIR food nel 2007 ha conseguito la Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, secondo la norma UNI EN ISO 22000, applicato a realtà produttive diffuse in tutto il territorio nazionale. Dal 2009 è stato aggiunto ai sistemi certificati quello relativo alla Responsabilità Sociale secondo la norma SA8000 e dal giugno 2010 la certificazione BS OHSAS 18001 relativa al Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro; dal 2011 è attiva la Certificazione UNI EN ISO 22005:2008 relativa alla Rintracciabilità nelle filiere Agroalimentari, essa è applicata ad un Centro di Preparazione Pasti dedicato alla ristorazione scolastica e socio-assistenziale. Tutti i sistemi sopra indicati sono integrati nel Sistema Qualità ISO 9001, esteso ed applicato ai diversi segmenti di attività in cui CIR food opera ed a tutte le unità di produzione e vendita attive sul territorio nazionale.